

Balthazar

ENTRÉES

Rillettes de cochon maison piment d'Espelette 14€

Poireaux vinaigrette, oeuf mimosa, sabayon au miso,
pickles de graines de moutarde 14€

Noix de Saint-Jacques lutée, fondue de poireaux,
beurre d'agrumes 17€

Ceviche végétal de radis red meet, fenouil, chou blanc,
grenade, kiwi, marinade orange sanguine et citron vert 14€

Tourte lorraine, salade croquante,
pickles de graines de moutarde 15€

PLATS

Gnocchi maison, crème de parmesan, pignons torréfiées,
roquette 26€

Magret de canard snacké, crème de cerfeuil tubéreux, panais,
carottes rôties déglacées au vinaigre de pomme, jus de viande 33€

Tentacule de poulpe snacké, crème de potimarron, épinards sautés,
hollandaise à l'orange 31€

DESSERTS

Fromage à l'assiette 9€

Financier aux amandes, pomme rôtie, crumble d'amandes,
caramel beurre salé 11€

Coeur coulant au chocolat noir, tuile de chocolat noir,
crème pâtissière aux noisettes, praliné noisette 12€

Communiquez nous vos allergies en début de repas.

Prix net TTC, service compris

Viandes: origine France

